

Viertes Goldvreneli erhalten

Hans Eberles Appenzeller Käse ist einer der besten

OBEREGG. Hans Eberle wurde zum vierten Mal mit drei Goldvreneli für seine Appenzeller-Käse-Produktion ausgezeichnet. Nur tägliche Topleistungen bringen diesen Erfolg.

RUDOLF KÄSER

Die Käserei von Hans Eberle im Weiler Oberegge liegt an der Strasse von Häggenschwil nach Bischofszell, auf Gemeindegebiet von Muolen, mit Postleitzahl Bischofszell. An dieser verwirlichen Adresse entsteht einer der besten Appenzeller Käse. Dessen Qualität hat unterdessen einen solchen Bekanntheitsgrad erreicht, dass sogar Kunden von Zürich in Hans Eberles Käserei kommen.

Neben der Herstellung des Appenzeller Käses gehört zu den neuesten Errungenschaften Eberles die Produktion eines Rosenkäses. «Wir haben diese Käsesorte aus Anlass der Bischofszeller Rosenwoche im vergangenen Som-

mer kreierte», sagt Eberle. Jährlich werden von der Geschäftsleitung des Appenzeller Käses in Appenzell die zehn besten Appenzeller-Käse-Produzenten mit je drei Goldvreneli ausgezeichnet. Appenzeller Käse dürfen nur Käsermeister aus den beiden Appenzell und den Kantonen St. Gallen und Thurgau herstellen. Hans Eberle gehört mittlerweile zu den Stammgästen dieser Preisverleihung. «Ich erhielt die Auszeichnung dieses Jahr zum dritten Mal in Folge und zum vierten Mal insgesamt.»

Aussetzer fehl am Platz

Natürlich verrät Eberle die Geheimnisse nicht, welche die ausgezeichnete Qualität seines Käses bewirken. Dennoch gibt es für ihn eindeutige, unabdingbare Vorgaben, die für höchste Qualität erforderlich sind. Während rund 340 Tagen im Jahr produziert er in seiner Käserei, welche er von seinem Vater übernommen hat, Käse. «Es braucht 340 Top-Tage, bei denen es keinen einzigen Aussetzer geben darf.»

Eine erfolgreiche Käseproduktion beginne bereits bei der Milchproduktion. Es werde täglich frische Milch angeliefert und diese werde täglich verarbeitet. Er müsse nicht nur konsequent mit sich, sondern auch mit den Milchlieferanten sein. Der ganze Ablauf

müsse mit den Lieferanten Hand in Hand gehen.

Leidenschaft dahinter

Eberle hebt die strengen Kontrollen bei der gesamten Käseproduktion hervor. Täglich werden der Milch von seinen drei Liefere-

ranten – sie liefern ihm pro Jahr rund 900 000 Liter Milch – Proben entnommen. «Und eine unabhängige Expertenkommission überprüft jede einzelne unserer Monatsproduktionen.» Trotz den strengen Auflagen der Geschäftsstelle und dem somit engen Handlungsspielraum hat Eberle aber noch genug Möglichkeiten, seinem Käse den eigenen, köstlichen Geschmack zu verleihen. Das Käsen sei für ihn mehr als nur Käse herstellen «Da ist viel Leidenschaft dabei. Und es ist vor allem viel Zeit und Geduld gefordert.» Denn der Zeitfaktor dürfe dann, wenn die richtige Entscheidung im richtigen Moment erforderlich sei, keine Rolle spielen.

Jeden Tag Topqualität liefern

Der Hauptanteil seines Käses geht an die Firma Hardegger in Jonschwil, welche seinen Appenzeller Käse ausschliesslich für den Schweizer Verkauf vertreibt. Eberle möchte auch in Zukunft nur Topqualität herstellen. «Mein Ziel ist, mit den Landwirten täglich einen hohen Level zu halten.»



Bild: Rudolf Käser

Preisgekrönt: Hans Eberle mit seinem Appenzeller Käse.